お料理をもっと楽しく、アイディアを生かして、スピーディに作っていただくための電気調理器

—保証書付—

安 全 上 の ご 注 意

ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが予想される内容を「警告」「注意」の２つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

図記号の意味

この記号は、警告･注意を促す内容があることを告げるものです。△の中やわきに具体的な注意内容が表示されています。

この記号は、禁止の行為であることを告げるものです。○の中やわきに具体的な禁止内容が表示されています。

この記号は、行為を強制したり指示する内容を示すものです。●の中やわきに具体的な指示内容が表示されています。

⚠ 警　告

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険性が想定される内容を示します。

警告

電源プラグにほこりが付着している場合はよく拭き取ってください。

禁止

カッターが完全に止まったことを確認してからふたを開けてください。けがの原因になります。

100V以外禁止

交流100V以外では使用しないでください。
表示された電源電圧（交流100V）以外では使用しないでください。

警告

定格10A以上のコンセントを単独で使ってください。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

プラグを抜く

部品の取り付け、取り外し、およびお手入れする時は、プラグを抜いてください。
けがをする恐れがあります。

ふた･容器は、食器洗い乾燥機での乾燥をしないでください。

禁止

子どもには使わせないでください。

禁止

子どもの手の届かないところに、保管してください。

万一、煙がでている、変なにおいがする等、異常が発生した場合はそのまま使用しないで販売店に連絡してください。
火災・感電の原因になります。

濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでください。
感電の原因となります。

万一、本機を落としたり、異常がみとめられたり、本体が破損した場合は、電源プラグをコンセントから抜いて販売店に連絡してください。そのまま使用すると火災・感電の原因となります。

スイッチを細い棒（つまようじ）などで絶対に押さないでください。カッターが回転しますので、手が触れたりすると非常に危険です。

本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。また、水等がかかった場合は、プラグを抜いてから拭き取ってください。
故障・感電の原因になります。

⚠ 注　意

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が障害を負う危険性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

プラグ・コンセント

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。

コードは無理に引っぱったり、ねじったり、無理に曲げたり、重いものを乗せないでください。
コードが傷み、火災や感電の原因となります。

いたんだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因となります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておいてください。絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

調理材料を取り出す時は、ヘラなどを使い取り出してください。
カッターの刃は鋭利で危険です。
直接手を触れないでください。

移動について

本体の持ち運びは、必ず本体の下側を両手で持ってください。

運転中に移動しないでください。

不安定なところでは使用しないでください。

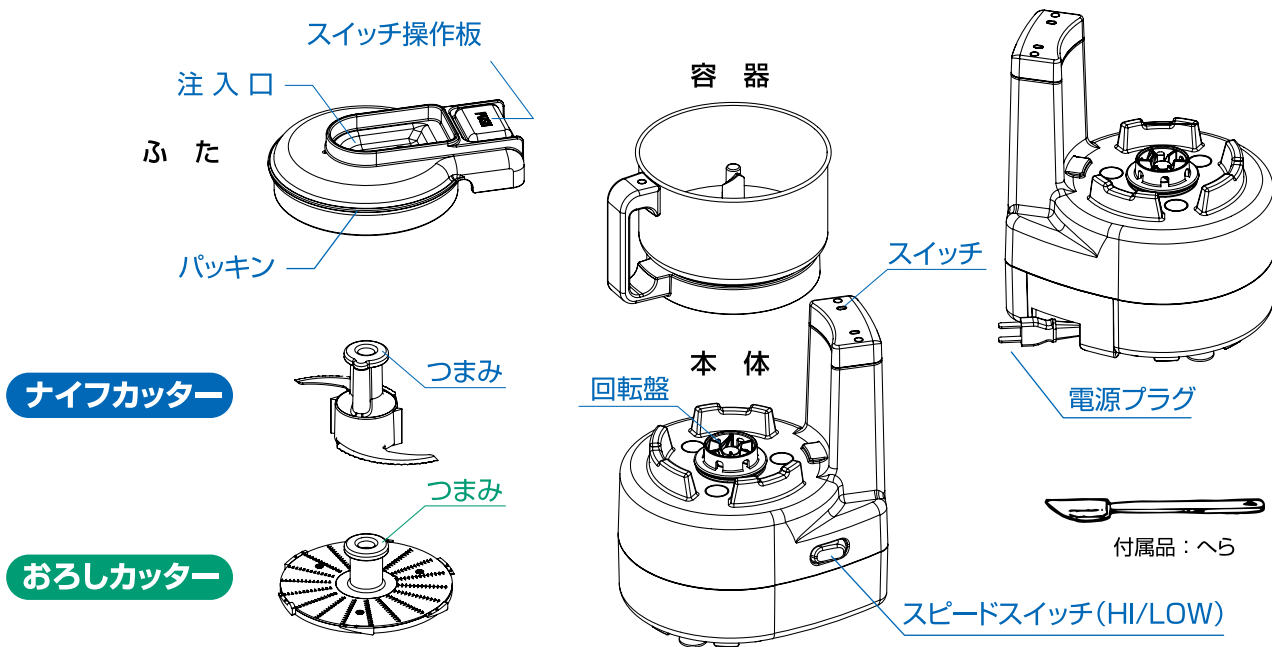
安全上の注意……❶

取　扱　説　明　書

各部の名称……❹
リセットスイッチの復帰の仕方……❺
ご使用の前に……❻
ご使用方法……❼
お手入れの方法・保管について……❽
調理レシピ……❾
チーズハンバーグ……❾
焼き餃子……❿
エビのゴマ団子……⓫
だて巻き……⓬
ナン・麦とろ……⓭
カボチャスープ……⓮
チーズケーキ・巨峰のシャーベット……⓯
ドレッシング……⓰
調理目安表……⓱
仕　様……⓱
保証書……⓲
保証規定……⓲
アフターサービスについて……⓲

取扱説明書

この度は電気調理器をお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございました。ご使用前に、この「取扱説明書」と「お料理の手びき」をよくお読み頂き、正しくお使いください。なお、この「取扱説明書」は、保証書が一緒になっておりますので、大切に保存して下さい。万一、使用中にわからないことや不具合が生じた時、お役に立ちます。

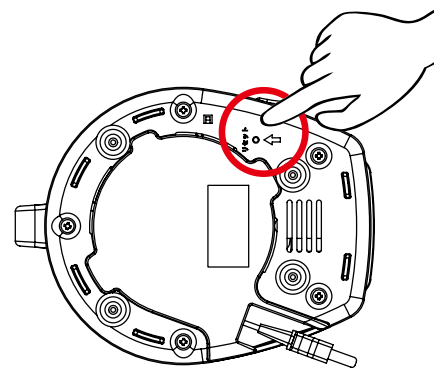
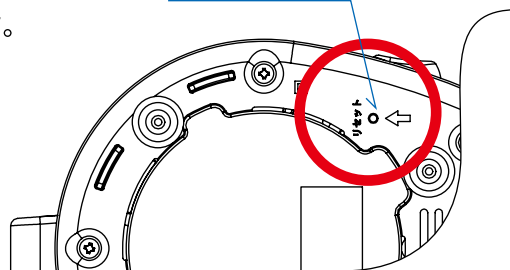
各部の名称

リセットスイッチの復帰の仕方

容量以上で使用された場合または負荷が大き過ぎた場合、モーターに負担がかかりリセットスイッチが動作し、回転が停止します。

❶電源プラグをコンセントから抜く。

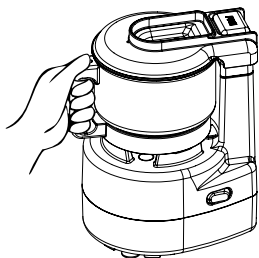
❷ふた及び容器を外す。

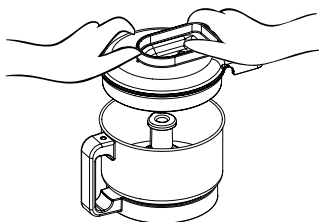
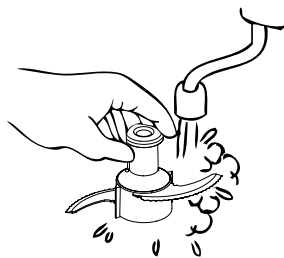
❸本体を裏返し、図のように指でリセットスイッチを“カチッ”と小さい音がするまで押す。

❹再び開始する場合は、量を減らしてから行ってください。

■困った時の対処方法について

症　　状	原　　因	対　　策
■スイッチが入らない	●ふたのセットが悪い ●電源プラグがはずれている ●リセットスイッチが動作している	○ふたを確実にセットする ○電源プラグをコンセントに差し込む ○リセットスイッチを復帰する
■カッターが回らない	●材料の量が多い ●材料の切り方が大きい ●リセットスイッチが動作している	○量を減らして調理する ○お料理の手びき通りにする ○リセットスイッチを復帰する

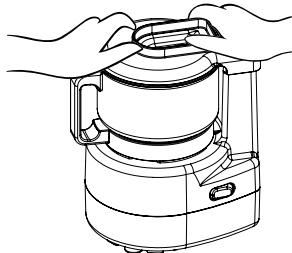
ご使用の前に

❶容器を本体からはずします。

ふたをつけたまま取っ手を持って持ち上げます。

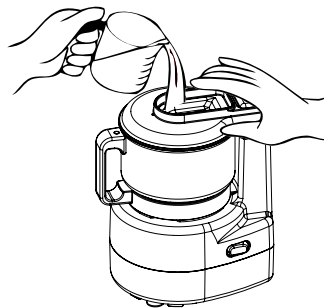
❷ふたをあけ、ナイフカッターをはずします。

❸各部を洗います。

容器・ふた・カッターを洗います。
カッターはブラシを使って洗ってください。

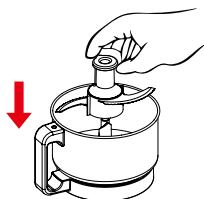
スイッチの使い方

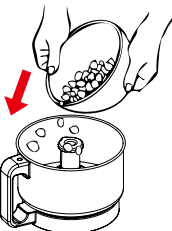
ふたをして、スイッチ操作板とスイッチ部を確実に合わせてから、手のひらまたは指でスイッチ操作板を押します。スイッチ操作板を押している間だけカッターは回ります。材料を入れ、最初にスイッチ操作板を2～3回押した後、連続して回してください。

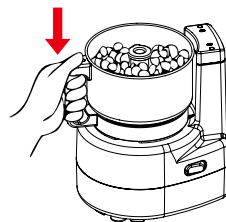
注意

連続して20分以上回さないでください。故障の原因になります。

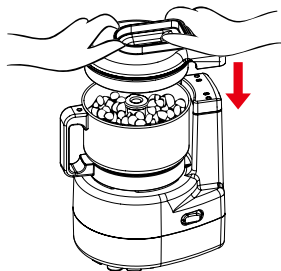
注入口の使い方

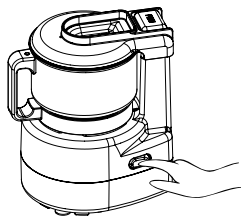
液状の調味料を入れる場合にご使用ください。ふた全体を押さえるようにして、スイッチ操作板を押してください。
ふたは必ず、パッキンをつけて使用してください。

ナイフカッター

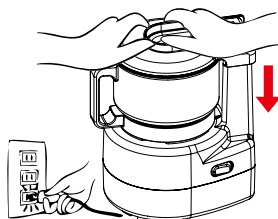
❶容器にカッターを取り付けます。

●カッターの刃は鋭利で危険ですから、「つまみ」を持って取り付けます。

❷材料を入れます。

●材料は1回に調理できる最大量以上は入れないでください。 最大量以上調理する時は、何度かに分けてください。

❸容器を本体の上にのせます。

●容器は本体の上にしっかりとのせないとスイッチが入りません。

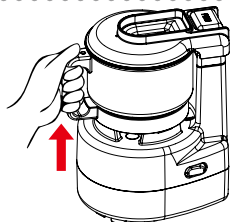
❹ふたをかぶせます。

●本体のスイッチ部とふたのスイッチ操作板を合わせてふたをします。

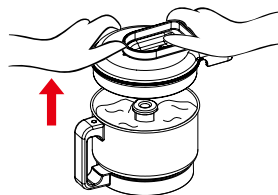
❺スピードスイッチを合わせます。

●スピードスイッチを調理にあったスピード(HI/LOW)に合わせてください。

❻電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れます。

●図の様に支えて、ふたのスイッチ操作板の部分を押すとスイッチが入ります。

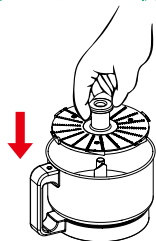
●材料がカッターに巻きついた時は、いったん本体から容器を外し、巻きついた材料を取り除いてください。

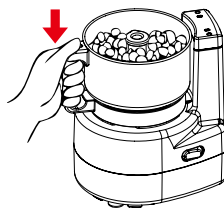
●カッターが回らない時は、いったん本体から容器を取り外して、材料を小さく切り直してください。

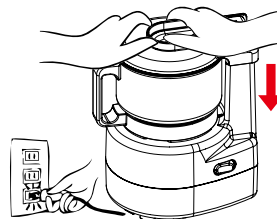
❼容器を外します。

●調理が終わりましたら、容器を本体から外してください。電源プラグをコンセントから抜いてください。

❽ふたとカッターを外します。

●カッターは「つまみ」を持って外します。材料はへらなどで取り出します。

おろしカッター

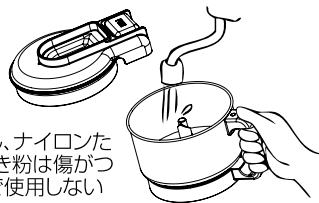
❶カッターを取り付けます。

●「つまみ」を持って取り付けます。

❷材料をカッターの上に入れ、容器を本体の上にのせます。

●容器は本体の上にしっかりのせないとスイッチが入りません。

❸ふたをしてスイッチを入れます。

●カッターの回転始めには、材料が持ち上げられますので、ふたは両手でしっかり押さえてください。

●スピードスイッチを調理にあったスピード(HI/LOW)に合わせてください。

お手入れの方法

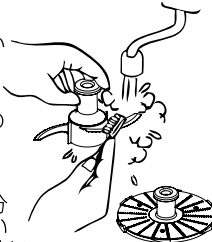
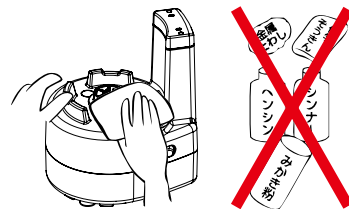
❶ふた、容器はスポンジに食器用洗剤をつけて、出来ればぬるま湯で洗い、水分をよくふき取ってください。

●金属たわし、ナイロンたわし、みがき粉は傷がつきますので使用しないでください。

●熱湯(約60℃以上)で洗わないでください。

❷カッターはぬるま湯を流しながら、またはつけながら、ナイロンブラシなどですみずみまできれいに洗ってください。

●カッターは鋭利ですから、取扱いには十分注意してください。

●カッターは金属などの堅いものにあてないでください。

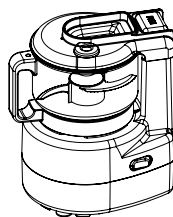
●カッター刃の根元部分には食材が残りやすいので、よく洗ってください。

❸本体の汚れは湿ったふきんなどで、きれいにふき取ってください。

●本体は絶対水洗いしないでください。シンナー・ベンジン・金属たわし・みがき粉・化学ぞうきんなどを使用すると, 傷や変色の原因になります。

保管について

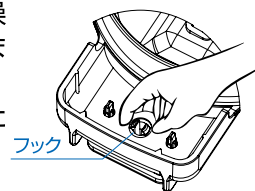
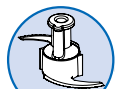
■ナイフカッターは、常に容器に取りつけた状態で保管してください。

■おろしカッターは刃を傷めないように保管してください。

■各パーツは乾燥したことを確認してから保管してください。

■食器洗い乾燥機は使用しないでください。

スイッチ操作板の外し方

ふたの裏側より、スイッチ操作板のフックを内側へつまみ、押し上げると外れます。取り付けは、セットしていた蓋の穴へ差し込みます。

9

チーズ入りハンバーグ

材 料 〈4人前〉

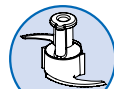
牛肉……………………300g
たまねぎ………………80g
プロセスチーズ………80g

A：塩………………………小さじ1/2
　こしょう・ナツメグ…適宜
　パン粉…………………50g
　卵………………………1/2個
B：ウスターソース………大さじ3
　ケチャップ……………大さじ3
　しょうゆ………………大さじ1/2
　水………………………70cc

作り方

❶容器に肉・たまねぎを2～3cm角に切り、Aを入れてスピードスイッチをLOWにして回す。

❷①を４等分し、中央をへこませてチーズを包み込み、形を整えて油を熱したフライパンで両面が色づくまで焼き、蓋をして弱火で蒸し焼きにする。

❸②を取り出したフライパンにBを入れ、中火にかけソースをつくる。

焼き餃子

材　料

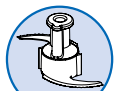
〈4人前〉

豚肉…………………………180g
キャベツ……………………120g
ニラ…………………………80g
ねぎ…………………………1 1/2本
生しいたけ…………………2枚
生姜・にんにく……………少々
A：ごま油・しょうゆ……各大さじ11/2
　　酒………………………大さじ1
　　塩………………………小さじ1
餃子の皮
熱湯………………………… 4～5さじ

作り方

❶豚肉・キャベツは2cm角切に、ニラとねぎは2～3cmの長さに、生しいたけは軸を取って2～3cm角にきる。生姜・ニンニクは皮を剥いておく。

❷容器に野菜・肉・Aの調味料の順に入れて、スピードスイッチをLOWにして回す。

❸②で出来た具を餃子の皮に適量をのせて包み、フライパンに油を熱し餃子を並べ、片面に焼き色をつけて熱湯4～5さじを加えて蒸し焼きにし、ごま油をたらして底をカリッとさせる。

エビのごまだんご

材　料　〈4人前〉

Ａ：ブラックタイガー……300g
　豚バラ肉………………50g
　玉ねぎ…………………1/4個
　しょうが………………1/2片
　たまご…………………1個
　片栗粉…………………大さじ２
　酒………………………大さじ1
　塩………………………少々
　いりゴマ………………1/2カップ

作り方

❶容器にAを入れ、スピードスイッチをLOWにして約20秒回す。

❷バットにいりゴマを広げ、①で混ぜ合わせたAを容器からスプーンでくって、全体にまぶし形を整える。

❸油できつね色になるまで揚げる。

だて巻き

材　料

〈4人前〉

白身魚……………………………100g
大和いも…………………………50g
卵…………………………………2個
片栗粉……………………………大さじ2
砂糖………………………………大さじ4
みりん……………………………大さじ1
塩…………………………………小さじ1/2

作り方

❶容器に、材料を全て入れ、スピードスイッチをHIにして約20秒回す。

❷フライパンにサラダ油をなじませ、①を一度に流し入れ半熟状態になるまで焼く。裏面もきつね色になるまで焼く。
焼きあがったら熱いうちにまきすで巻く。両端を輪ゴムでとめ、熱をとる。冷めたら形を整える。

⑬

ナン

材　料　〈4人前〉

強力粉……………………………200g
ベーキングパウダー………小さじ1
塩…………………………………小さじ1
バター……………………………30 g
ヨーグルト（無糖）…………150 g

作り方

❶容器に、強力粉・ベーキングパウダー・塩・バターを入れ、スピードスイッチを LOW にして回す。

❷①にヨーグルトを少しずつ入れ回す。スピードスイッチを HI にして生地に粘りと弾力が出るまで回す。

❸生地を引っ張りながらのばす。生地にぬれ布巾をかけておく。

❹フライパンに油をひき、布巾をかけておいた面を下にして中火で焼く。

麦とろ

材　料　〈4人前〉

長いも………………………………300g
卵白…………………………………1個分
みそ…………………………………50 g
しょうが……………………………1/2片
だし汁………………………………適宜

作り方

❶容器に、2～3 cm 角に切った長芋とみそ、卵白を入れスピードスイッチを HI にして、なめらかになるまで回す。

❷お好みでだし汁でのばし、麦飯にかける。

カボチャスープ

材　料　〈4人前〉

カボチャ………………250g
ニンジン………………1/2本
玉ねぎ…………………1/2 個
水………………………2カップ
固形スープの素………2個
牛乳……………………カップ1
生クリーム……………大さじ2
塩・こしょう…………少々
バター…………………大さじ1

作り方

❶カボチャは種とワタを取り、皮を削ぎ落として薄切りにする。ニンジンは皮をむき半月切りにし玉ねぎは薄切りにする。

❷鍋にバターを熱し、カボチャ、玉ねぎを入れてしんなりするまで炒める。

❸②に水、固形スープの素を加え柔らかくなるまで煮る。

❹③の具のみを取りだし、塩・こしょうを加えたものをスピードスイッチを HI にして 10〜20 秒回し、なめらかにする。

❺④を鍋に戻し牛乳を加えて中火にかけ温める。

❻仕上げに生クリームを加え味をととのえる。

チーズケーキ

材　料

〈4人前〉

A：クリームチーズ………250g
　　さとう…………………80g
　　卵………………………2個
　　レモン…………………1個
　　薄力粉…………………大さじ2
　　サワークリーム………200ml
ビスケット…………………15枚
バター………………………40g

作り方

❶容器にビスケットとバターを入れ、スピードスイッチをLOWにしてしっとりするまで回す。

❷容器にAを入れて、なめらかになるまで回す。

❸オーブンを170℃にあたためておく。

❹①を敷き詰めてから②を流しいれ、生地の中の余分な空気を抜き、60分焼く。

巨峰とヨーグルトのシャーベット

材　料

〈4人前〉

巨峰（種無し）…………250g
レモン汁………………大さじ1
ヨーグルト（無糖）……150cc
砂糖……………………大さじ3

作り方

❶巨峰の皮を剥いて、レモン汁をからませて冷凍庫で凍らせる。

❷容器に①とヨーグルト、砂糖を入れ、スピードスイッチをLOWにして回す。

❸金属製のバットに入れ、冷凍庫で2時間以上凍らせる。

❹容器に③を入れ、スピードスイッチをHIにしてなめらかになるまで回す。

❺もう一度バットに移し、冷凍庫で凍らせ、再び容器に入れて回す。 なめらかになったら再度バットに移す。

ドレッシング各種

ナイフカッター使用

作り方　❶容器に各材料を入れ、スピードスイッチをHIにして回す。

梅ダレ

材　料　〈4人前〉

梅肉…………………………80g
砂糖…………………………大さじ５
みりん………………………大さじ５

バジルソース

材　料　〈4人前〉

バジル………………………50g
にんにく……………………１片
松の実………………………少々
粉チーズ……………………大さじ5
塩……………………………小さじ1
こしょう……………………少々
オリーブオイル……………80ml

ゆずだれ

材　料　〈4人前〉

ゆず…………………………2個分
赤とうがらし………………2本
塩……………………………大さじ2
酒……………………………大さじ１
みりん………………………大さじ５

調理目安表

	調理項目	材料	最大量	下準備	運転時間
LOW	みじん切り	玉ねぎ	300g	2〜3cmに切ります。	約3〜8秒
		にんじん	300g	2〜3cmに切ります。	約5〜10秒
	ミンチ	豚肉	300g	2〜3cm角に切ります。(筋のある物は除く)	約30〜40秒
	すり身	白身魚	300g	内蔵・骨・皮を除き、2〜3cm角に切ります。	約20〜40秒
		えび	300g	頭・殻を除き、2〜3cm角に切ります。	約10〜20秒
	混ぜる	ハンバーグ	500g	肉・玉ねぎ:2〜3cmに切ります。食パン:6〜8つにちぎります。	約30〜40秒
		ぎょうざの具	500g	2〜3cmに切ります。	約30〜40秒
HI	砕く	煎りゴマ	300g	煎ります。	約20〜30秒
		チョコレート	300g	2〜3cmに切ります。	約10〜20秒
	すりつぶす	湯で野菜	300g	2〜3cmに切り、茹でます。	約40〜60秒
		冷凍果実	300g	2〜3cmに切り、凍らせます。	約40〜60秒
	混ぜる	マヨネーズ	300g	卵・酢・サラダ油(カッターと容器の水は、良くふき取っておきます)	約40〜60秒
		ドレッシング	300cc		約20〜30秒
	おろし	だいこん	200cc	約2cm角に切ります。	約30秒
		山いも	250g	皮をむき、約2cm角に切り、酢水に約30分つけます。	約30秒
		れんこん	200g		約30秒
		にんじん	250g	皮をむき、約2cm角に切ります。	約30秒

仕様

電源	AC100V 50/60Hz	容器の容量	500g(左記の基準表による)	付属品	へら
定格時間	20分	大きさ	幅15cm・奥行22cm・高さ24cm	※機能性改善により、仕様の一部を変更する場合があります。	
定格消費電力	140W(HIスピード時)	製品重量	3.1kg		
電源コード	1.5m(有効長)	材質	本体:(ABS) ふた(AS) 容器(SUS) ナイフカッター(SUS+PP) おろしカッター(SUS+ABS)		
回転数	HI:約3,000回/分 LOW:約1,500回/分				

サービスパーツ:ふた・容器・パッキン・ナイフカッター・おろしカッター

保 証 書

品番　Y-2400W

お客様	ふりがな		ご住所	(〒　　-　　)
	お名前		お電話	(　　　　)　　　—
保証期間	対象部品　期間(お買上げ日より) 1ヵ年		販売店	住所·店名 電話
お買上げ日	年　　月　　日			

YDK 山本電気株式会社
福島県須賀川市和田道116番地

この度は、電気調理器をお買上げいただき

誠に有り難うございます。

この製品は、厳密な品質管理及び検査を

経てお客様のお手元にお届けしております。

保証期間中に、お客様の正常な使用状態で

万一故障した場合には、

当保証書の付記保証規定(下記)により

お買上げの販売店を通じて

責任をもって修理させていただきます。

保 証 規 定

❶保証期間はお買上げの日より1ヵ年です。保証期間内に正常な使用状態に於ける製造上の欠陥による故障の場合は、販売店を通じて無料で修理いたします。

❷次の様な場合は、保証期間内でも有料修理となりますのでご了承ください。
(イ)お取扱い上の誤り、製品の改造、不当な修理による故障及び損傷。(ロ)お買上げ後の輸送、移動、落下による故障及び損傷。(ハ)火災、天災、異常電圧、指定外電源(電圧、周波数)による故障及び損傷。(ニ)本保証書のご提示がない場合。(ホ)保証期限が過ぎた場合。

❸本保証書にお買上げ日、販売店名が未記入の場合、あるいは、本保証書の字句を勝手に書き換えられた場合は、本保証書は無効となりますので、ご注意下さい。

❹本保証書は、日本国内においてのみ有効です。

❺本保証書は、再発行いたしませんので、大切に保管してください。

アフターサービスについて

❶**保証書について**…保証書は本取扱説明書に刷り込み式で添付しています。必ず、「販売店、購入日」等の記入を確かめられ、大切に保管してください。
保証期間…お買い上げいただいた日から1年間です。

❷**保証期間中の修理について**…お求めの販売店、又は最寄りの取扱店まで、お問い合わせください。保証書の記載内容に応じて責任をもって修理させていただきます。

❸**保証期間経過後修理の修理について**…お求めの販売店にまずご相談ください。修理によって機能が維持できる場合はお客様のご要望により修理いたします。

福島県須賀川市和田道116番地
TEL0248-73-3181㈹

販売店